

Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

NL

Nederlands, 35

DE

Deutsch, 46

FP E4.1

FP 655/E BNV

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display

Avvio e utilizzo, 5

Impostare l'orologio
Impostare il contaminuti
Avviare il forno

Programmi, 6-8

Programmi di cottura
Programmi di cottura automatici
Programmare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10-11

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7

IT



Scholtès

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

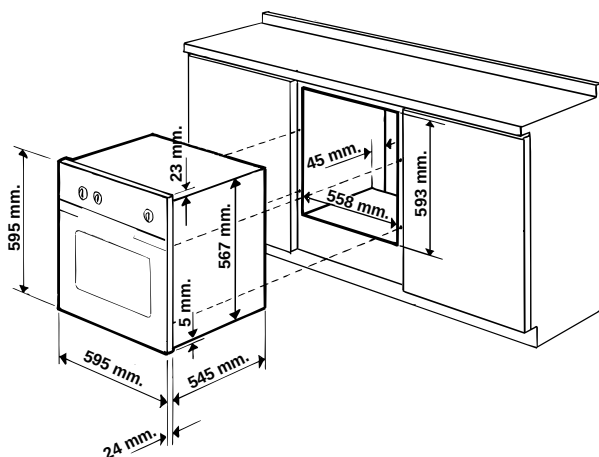
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

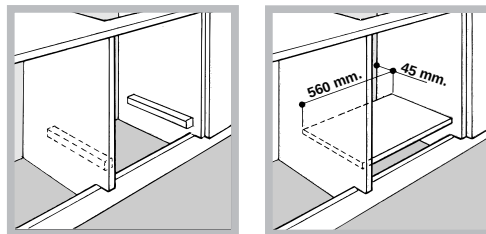
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

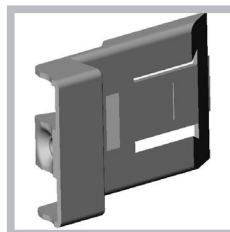
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figura*).

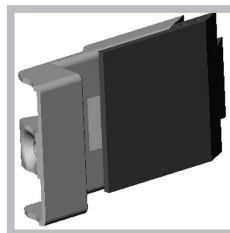


Centraggio e fissaggio

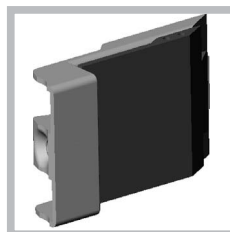
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

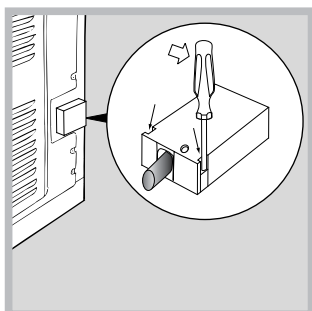
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

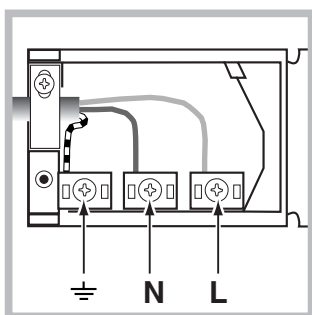
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\perp$ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde $\perp$ (*vedi figura*).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsetteria.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

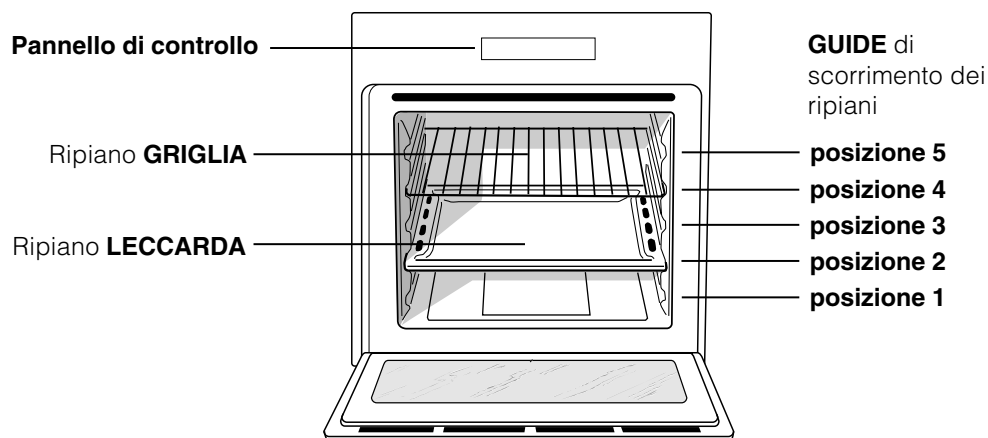
TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
Volume	lt. 56
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V ~ 50/60Hz potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Rosticceria.
CE 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

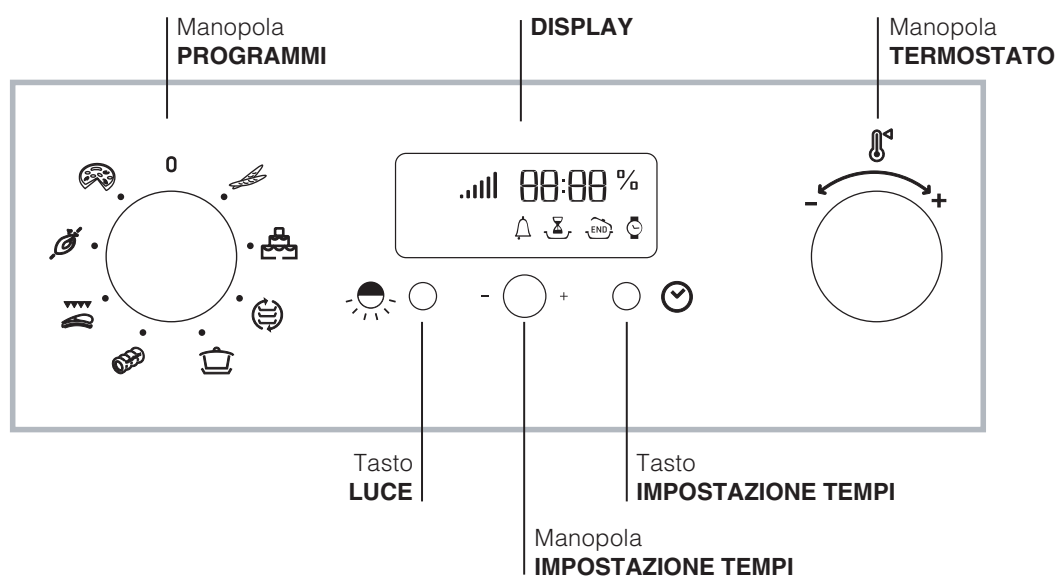
Descrizione dell'apparecchio

IT

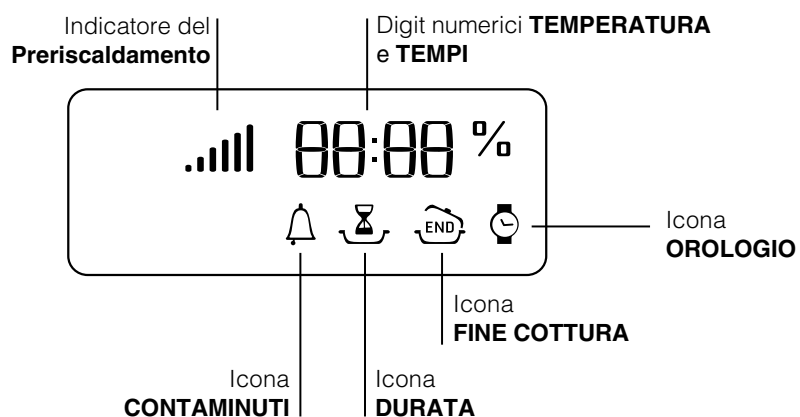
Vista d'insieme



Pannello di controllo



Display



! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
5. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi ROSTICCERIA e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto .

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Per ulteriori dettagli riferimento al capitolo "Programmi automatici".

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **ROSTICCERIA**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.

Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

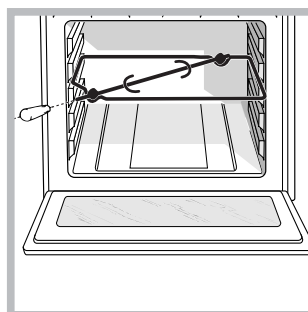
Programma **GIRARROSTO**

La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con porta del forno chiusa.

Programma **FORNO PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo "Programmi automatici" per dettagli.

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone .

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

Questi programmi sono completamente automatici: la temperatura e la durata di cottura sono prestabile.

! E' possibile variare la durata della cottura per ottimizzare e personalizzare il risultato finale.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette 3 segnali acustici.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **PANE**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua nella leccarda sopra la teglia con l'impasto e lanciare la cottura con il forno freddo;**
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :

- 1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
- 2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 350g Acqua, 10g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla e lasciarla lievitare a temperatura ambiente per 1h00-1h30 (fino al raddoppio dell'impasto), coprendolo con una pellicola plastica.
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Mettere 1dl di acqua distillata fredda nella leccarda e posizionarla sopra la teglia con l'impasto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **PIZZA**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imbrattare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo
- Lanciare la cottura  PIZZA

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
 2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
 3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una

durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
 2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
 3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
 4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
 5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
 6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di Spagna	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bignè su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	1	si	210	20-25
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		1 e 3	si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		1 e 3	si	210	20-25
Forno Tradizionale	Torte salate		1 e 3	si	200	20-30
	Anatra	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	1	si	180	15-20
Rosticceria	Crostate	1	1	si	180	30-35
	Pollo alla griglia	1,5	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	no	210	40-45
	Focacce	0,5	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	3	no	250	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	3	no	250	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	3	no	250	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	3	no	250	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	2 o 3	no	250	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	3	no	250	15-20
	Salsicce	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	3	no	250	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	3	no	250	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	250	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	250	70-80
Girarrosto	Pollo con girarrosto	1,5	-	no	250	70-80
	Anatra con girarrosto	1,5	-	no	250	60-70

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.

- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRAROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

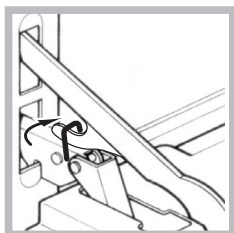
Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

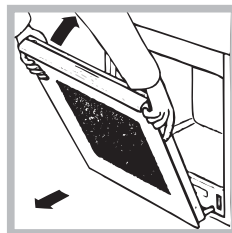
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);

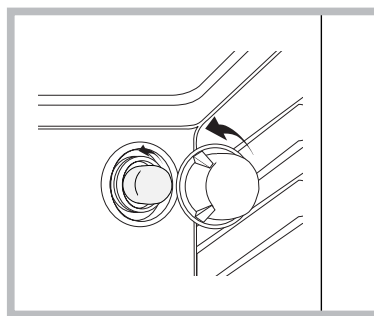


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

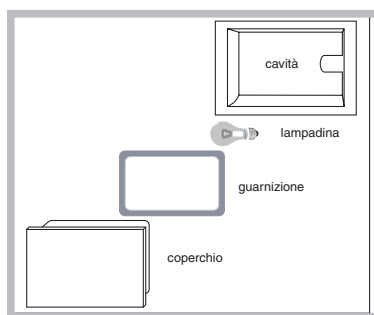
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno*:

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno*:

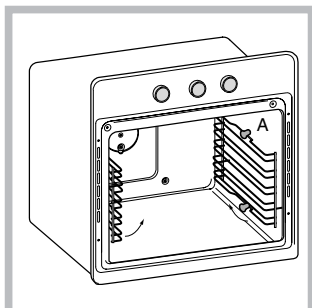
1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
 2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.
- Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

* Presente solo in alcuni modelli.

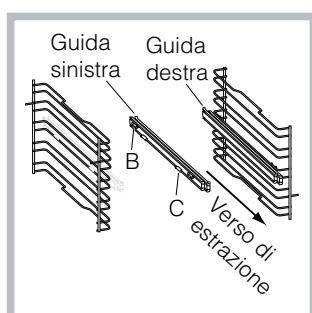
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

Per montare le guide scorrevoli:

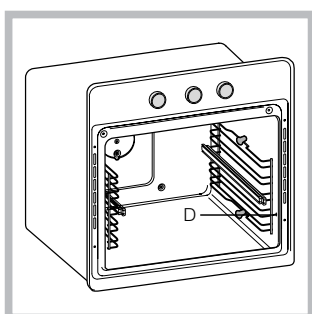
IT



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura*). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Assistenza

IT

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

Operating Instructions

OVEN

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

NL

Nederlands,
35

DE

Deutsch, 46

FP E4.1

FP 655/E BNV

Contents

GB

Installation, 14-15

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 16

Overall view
Control panel
Display

Start-up and use, 17

Setting the clock
Setting the timer
Starting the oven

Cooking modes, 18-20

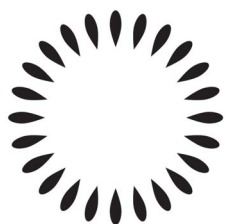
Cooking modes
Automatic cooking modes
Programming your cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 21

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 22-23

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Sliding Rack Kit Assembly
Assistance



Scholtès

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

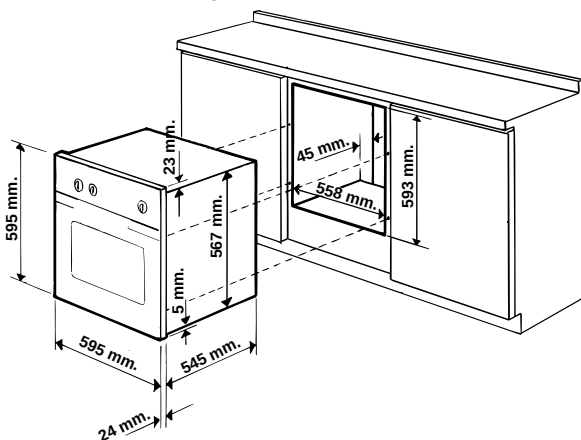
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

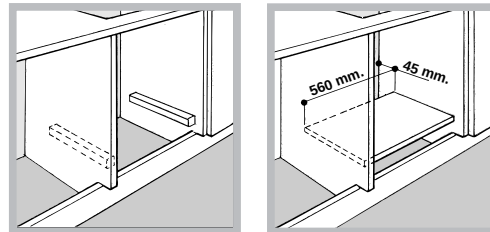
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see *diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

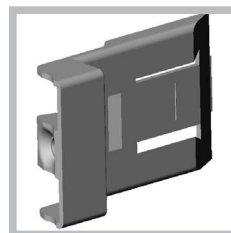
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).

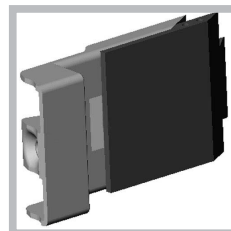


Centring and fastening

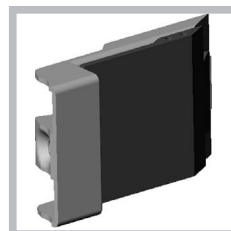
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (see *diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (see *diagram*)



thickness of 16 mm: use the second groove (see *diagram*)

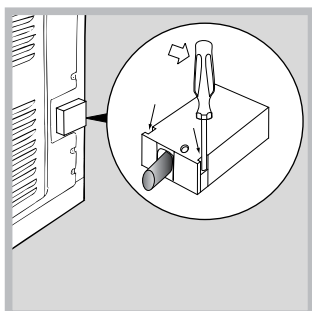
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

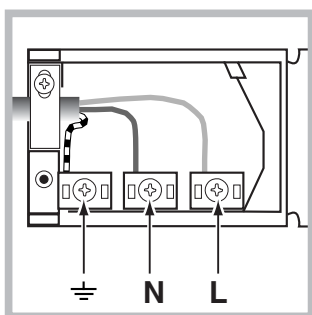
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to

the terminal marked (L) and the Yellow Green wire to the terminal marked  (*see diagram*).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).

- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

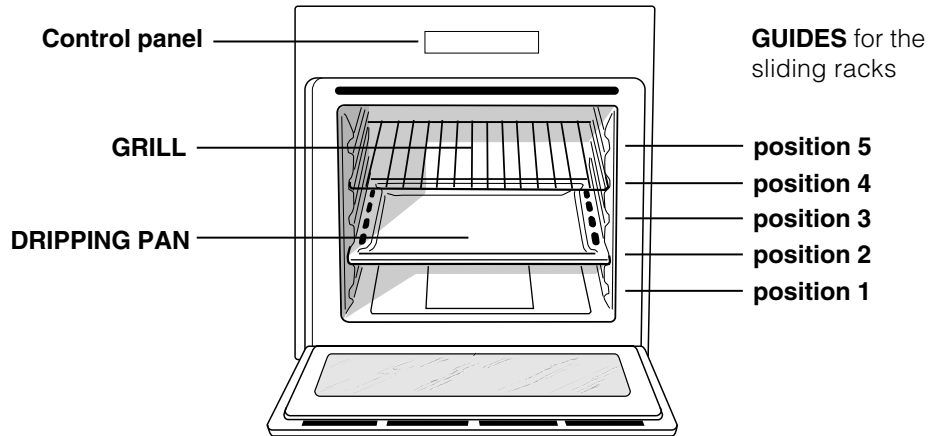
DATA PLATE

Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 40 cm
Volume	lt. 56
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50/60Hz maximum power absorbed 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Rotisserie.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC

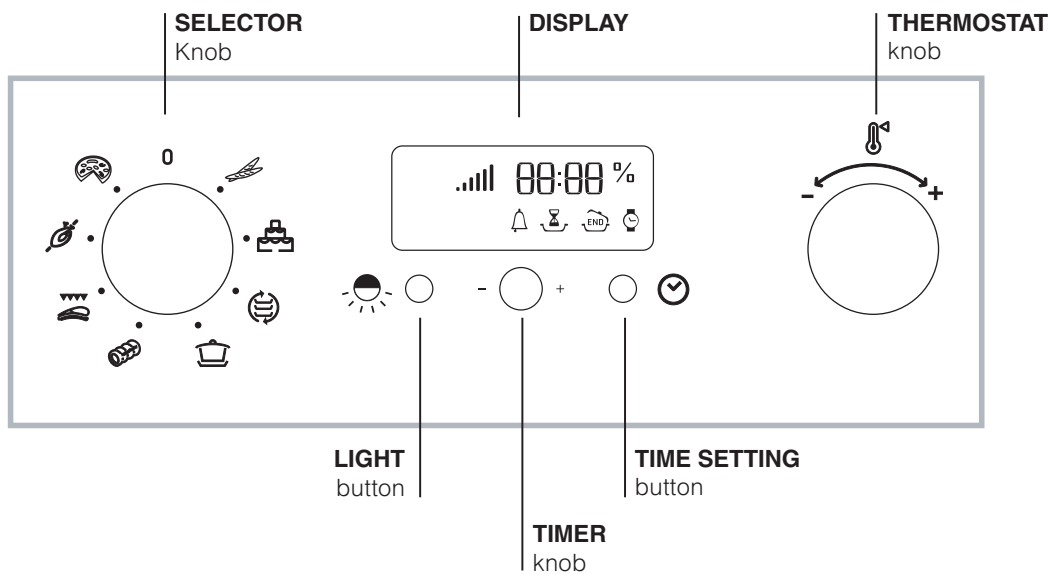
Description of the appliance

GB

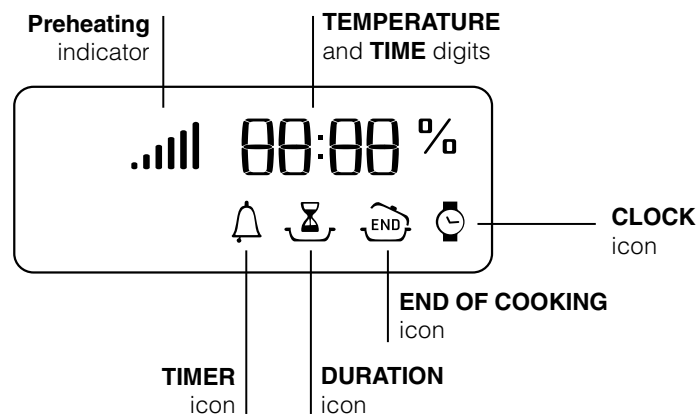
Overall view



Control panel



Display



! The first time you switch your appliance on, heat the empty oven to its maximum temperature for at least half an hour, making sure the door is kept shut. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 3. Press the  button again to confirm.
- The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.
The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob
3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob

- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
 - set the cooking duration in addition to the cooking end time
(see *Cooking modes*)
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons.
- The cooking duration may be changed
(see *Cooking modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the FAST COOKING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is off, the lamp can be turned on at any time by pressing the button .

Cooking modes

GB

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.

BREAD mode

Use this function to make bread. Refer to the chapter "Automatic cooking modes" for details.

BAKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

ROTISSERIE mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

BARBECUE mode

The top heating element come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

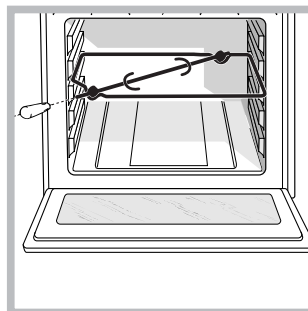
TURNSPIT mode

The top heating element, as well as the turnspit, will come on. The function is ideal for turnspit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

PIZZA mode

Use this function to make pizza. Refer to the chapter "Automatic cooking modes" for details.

The Rotisserie



To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. start the rotisserie by selecting .

! When this mode is on, the turnspit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

These modes are completely automatic: the cooking time and temperature are preset.

! It is possible to vary the cooking time to optimise and personalise the final result.

! When the cooking time has been reached, the oven buzzer sounds 3 times.

! Do not open the oven door to avoid offsetting the cooking time and temperature.

BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- follow the recipe;
- do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **remember to put 100 ml of water in the dripping pan above the tray holding the dough; commence cooking while the oven is still cold.**
- the dough must be leavened at room temperature for 1 - 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:

- 1 Dripping pan of 1000 g Max, lower level
- 2 Dripping pans of 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 350 ml water, 10 g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).

- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Ball and cover the dough with plastic wrap and leave it to leaven at room temperature for 1 - 1 ½ hours (until it has doubled in size).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Pour 100 ml of cold distilled water into the dripping pan and place it above the tray holding the dough.
- Place loaves inside the cold oven.
- Start BREAD cooking mode
- Once baked, leave the loaves on one of the grills until they have cooled completely.

PIZZA mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- follow the recipe.
- the weight of the dough should be between 500g and 700g.
- lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:

1 Dripping pan, Lower level, Hot or cold oven

Recipe for 3 pizzas of approximately 550g: 1000g flour, 500ml water, 20g salt, 20g sugar, 100ml olive oil, 20g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- leavening at room temperature: 1 hour.
- place inside hot or cold oven.
- start PIZZA cooking mode.

Programming your cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
 3. Press the  button again to confirm.
 4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the end cooking time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the TURNSPIT, BARBECUE and ROTISSERIE cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Baking mode	Tarts	0.5	1 or 2	yes	180	25-35
	Fruit cakes	1	1 or 2	yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	1 or 2	yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0.7	1 and 3	yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0.6	1 or 2	yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0.7	1, 2 and 4	yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0.7	1, 2 and 4	yes	180	20-25
	Filled pancakes	0.8	1	yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0.5	1, 2 and 4	yes	90	180
	Cheese puffs	0.5	1	yes	210	20-25
Multi-cooking	Pizza on 2 racks		1 and 3	yes	220-230	20-25
	Tarts on 2 racks		1 and 3	yes	180	30-35
	/cakes (on 2 racks)					
	Sponge cake cooked on 2 racks (on the dripping pan)		1 and 3	yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb	1	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1	yes	180	30-35
	Lasagne	1	1	yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		1 and 3	yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		1 and 3	yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		1 and 3	yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	yes	200	20-30
Convection Oven	Duck	1.5	1	yes	200-210	70-80
	Chicken	1.5	1	yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	1	yes	200	70-75
	Roast pork	1	1	yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	1	yes	180	15-20
	Tarts	1	1	yes	180	30-35
Rotisserie	Grilled chicken	1.5	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1.5	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie (where present)	1.5	-	no	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	no	210	60-75
	Roast pork	1	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	no	210	40-45
	Focaccia bread	0.5	1	yes	200	20-25
Barbecue	Mackerel	1	3	no	250	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	3	no	250	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	3	no	250	8-10
	Cod fillet	0.7	3	no	250	10-15
	Grilled vegetables	0.5	2 or 3	no	250	15-20
	Veal steak	0.8	3	no	250	15-20
	Sausages	0.7	3	no	250	15-20
	Hamburgers	4 or 5	3	no	250	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	3	no	250	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1	-	no	250	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie (where present)	1	-	no	250	70-80
Turnspit	Chicken on the turnspit	1.5	-	no	250	70-80
	Duck on the turnspit	1.5	-	no	250	60-70

! The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.

- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies. The cooking mode programming options, and particularly the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the TURNSPIT, BARBECUE and ROTISSERIE mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

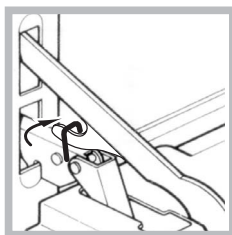
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
 - The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
 - All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- ! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

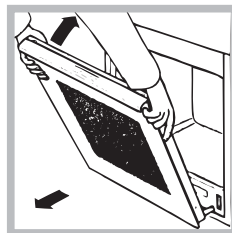
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (see diagram).



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram).

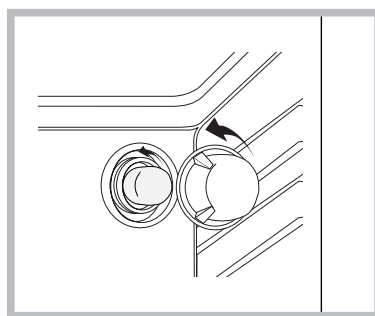


3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

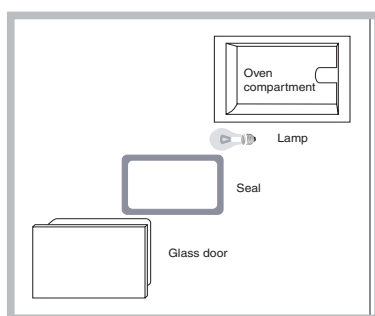
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

To replace the oven light bulb*:



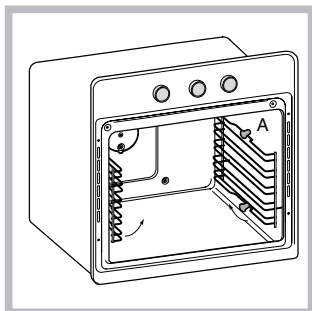
1. Remove the glass lid using a screwdriver.
 2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
- Replace the glass cover taking care to position the seal correctly (see diagram).

To replace the oven light bulb*:

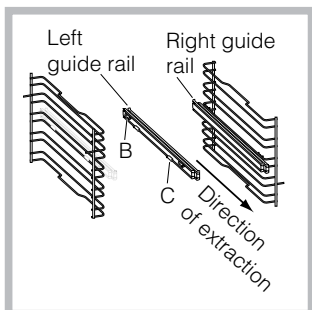
* Only available on certain models.

Sliding Rack Kit Assembly

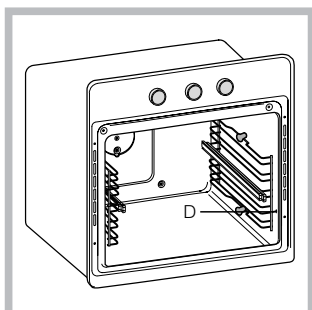
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers "A" (*see figure*).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on spacer A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

NL

Nederlands,
35

DE

Deutsch, 46

FP E4.1

FP 655/E BNV

Sommaire

Installation, 25-26

Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l'appareil, 27

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 28

Régler l'horloge
Programmer la minuterie
Mise en marche du four

Programmes, 29-31

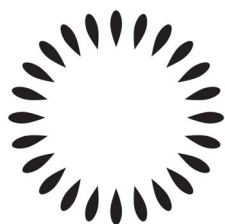
Programmes de cuisson
Programmes de cuisson automatiques
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 32

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 33-34

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Montage du Kit glissières coulissantes
Assistance



Scholtès

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

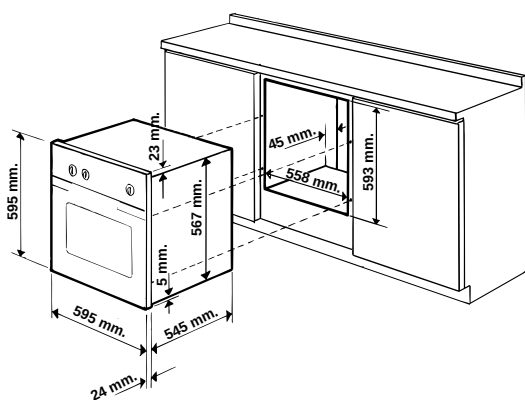
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

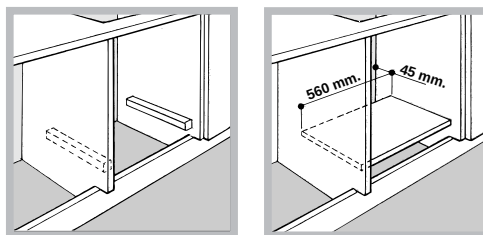
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

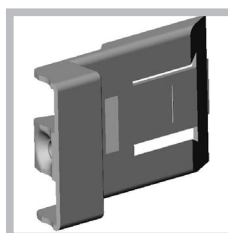
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

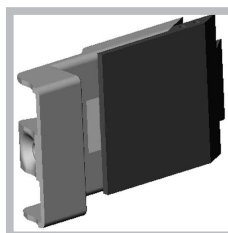


Centrage et fixation

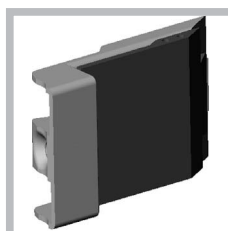
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*) ;



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).

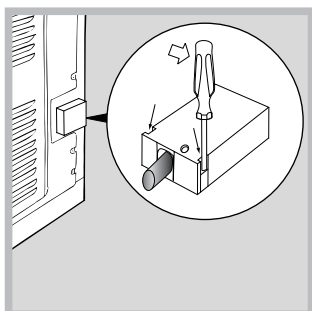
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

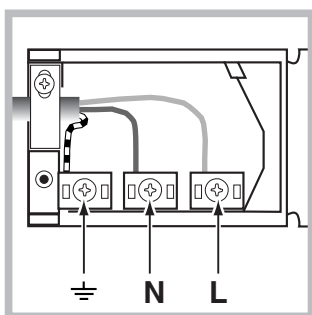
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. Montage du câble d'alimentation : dévissez la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- $\perp$ puis fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert $\perp$ (*voir figure*).

3. Fixez le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*). En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
Volume	l 56
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60Hz puissance maxi. Absorbée 2800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Rotisserie.
 	
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives 2002/96/EC	

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

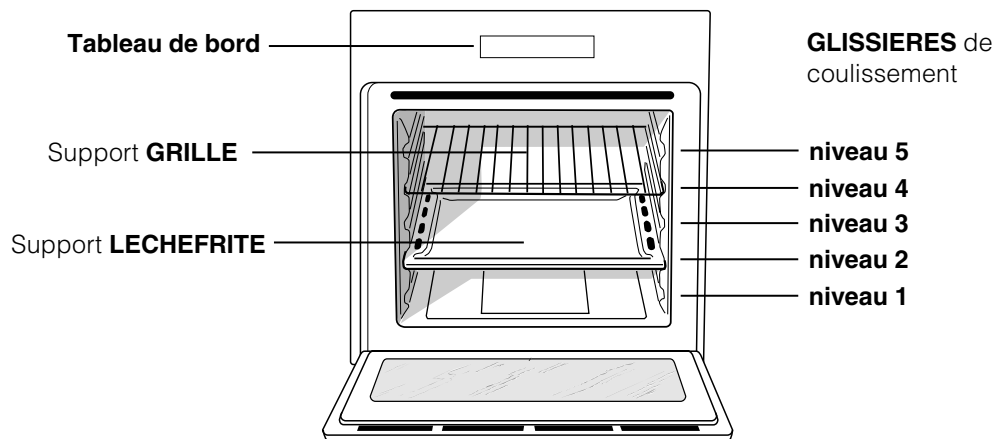
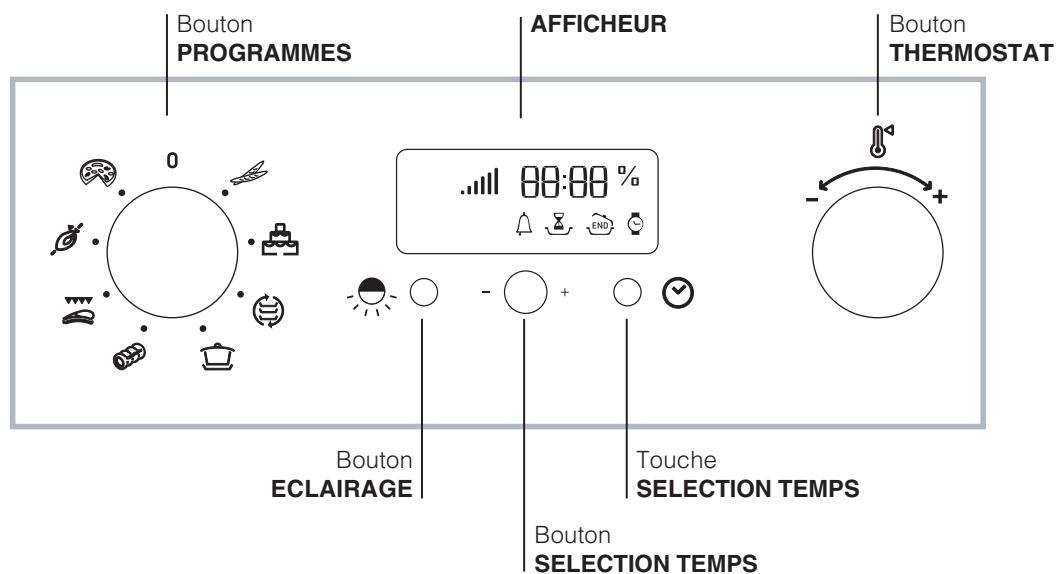
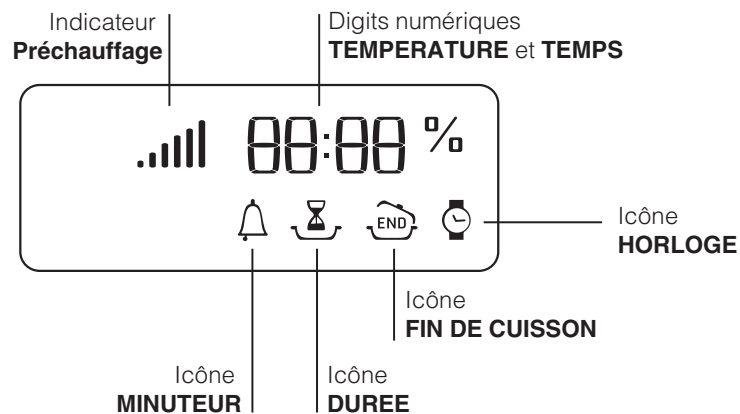


Tableau de bord



Afficheur



Mise en marche et utilisation

FR

! Lors de sa première mise en service, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (*voir programmes de cuisson*) ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.

Il est possible de modifier la durée de cuisson (*voir programmes de cuisson*).

6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer à tout moment en appuyant sur la touche .

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.

Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

Programme **FOUR PATISserie**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

Programme **ROTISSERIE**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.

Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

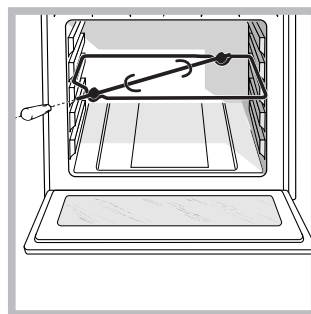
Programme **TOURNEBROCHE**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.

Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1 ;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. Actionnez le tournebroche en sélectionnant les icônes 

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

Ces programmes sont entièrement automatiques : la température et la durée de cuisson sont préétablies.

! Possibilité de modifier la durée de cuisson pour optimiser et personnaliser le résultat final.

! Trois bips retentissent dès que la phase de cuisson est atteinte.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, évitez d'ouvrir la porte du four.

Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivez bien la recette;
- respectez le poids maximal pour chaque plaque;
- **mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourner au gradin 5;**
- faites lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du **PAIN** :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 350g d'eau, 10g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélangez la farine et le sel dans un grand récipient.

- Diluez la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposez la farine en fontaine.
- Versez le mélange d'eau et de levure
- Mélangez et travaillez jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, étirez-la avec la paume de la main et repliez-la sur elle-même pendant 10 minutes.
- Formez une boule et laissez-la lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrez-la avec du film plastique.
- Divisez la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrez les pains de farine.
- Pratiquez des entailles sur les pains.
- Mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourner au gradin 5.
- Enfourez à froid.
- Démarrez la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laissez reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivez bien la recette;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrez légèrement la plaque.

Recette PIZZA :

- 1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
 Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure.
 - Enfourez à froid ou à chaud
 - Démarrez la cuisson PIZZA

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! Pour vos cuissons TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, notamment au tournebroche, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfourez vos plats au milieu de la grille.
- Nous vous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

Tableau de cuisson

FR

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	1 ou 2	oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	1 ou 2	oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	1 ou 2	oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	1 et 3	oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	1 ou 2	oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	1	oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 2 et 4	oui	90	180
	Friands au fromage	0,5	1	oui	210	20-25
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux /gâteaux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		1 et 3	oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	oui	200	20-30
Four Traditionnel	Canard	1,5	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	1	oui	180	30-35
Rôtisserie	Poulet grillé	1,5	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	non	210	40-45
	Fougasses	0,5	1	oui	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	3	non	250	15-20
	Soles et seiches	0,7	3	non	250	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	3	non	250	8-10
	Tranches de colin	0,7	3	non	250	10-15
	Légumes grillés	0,5	2 ou 3	non	250	15-20
	Steaks de veau	0,8	3	non	250	15-20
	Saucisses	0,7	3	non	250	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	3	non	250	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	3	non	250	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
Tournebroche	Poulet à la broche	1,5	-	no	250	70-80
	Canard à la broche	1,5	-	no	250	60-70

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.

- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), vous permettent de vous organiser en ce sens.
- Pour vos cuissons au TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
 - Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
 - Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- ! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

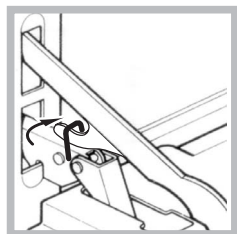
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

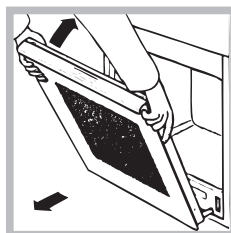
Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);

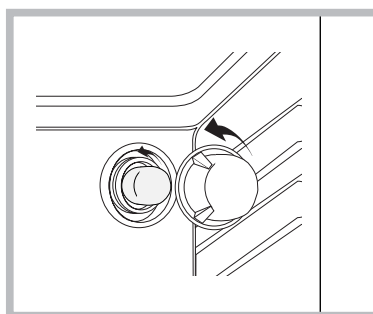


3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

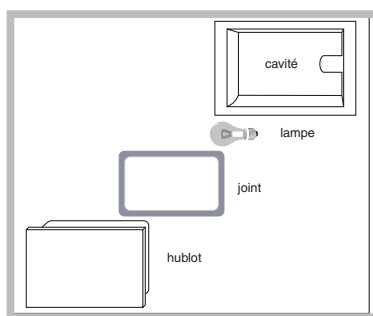
Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four* :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).



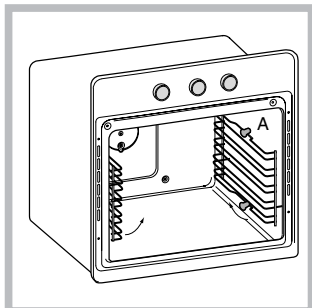
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four* :

1. Enlevez le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettez en place le couvercle en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

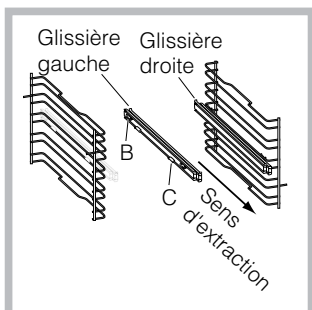
* N'existe que sur certains modèles

Montage du Kit glissières coulissantes

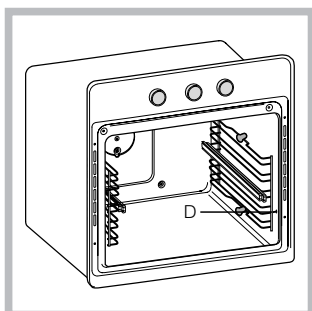
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlevez les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (voir figure).



2. Choisissez le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionnez sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixez les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîtez enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

NL

**Nederlands,
35**

DE

Deutsch, 46

FP E4.1

FP 655/E BNV

Samenvatting

NL

Het installeren, 36-37

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 38

Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 39

De klok instellen
De timer instellen
De oven starten

Programma's, 40-42

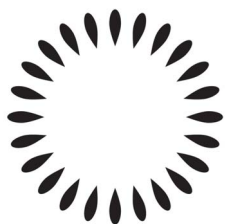
Kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 43

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 44-45

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Glijders-kit
Service



Scholtès

Het installeren

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij de oven te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

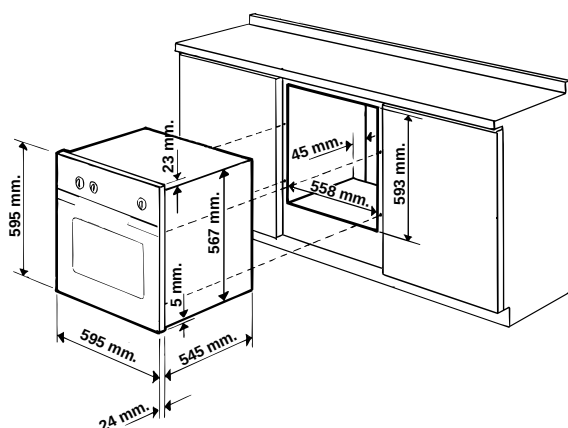
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd dooreen bevoegd installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

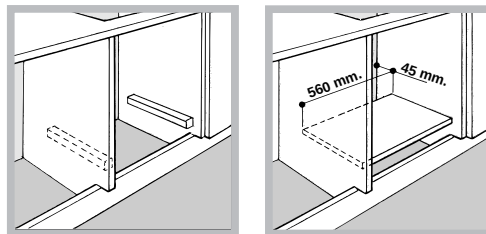
- de zijanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie *figuur*) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het gebruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

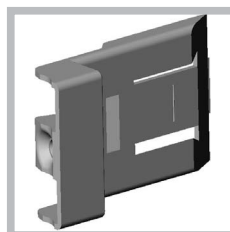
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie *afbeeldingen*).

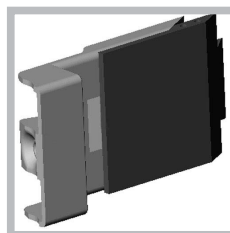


Centreren en bevestigen

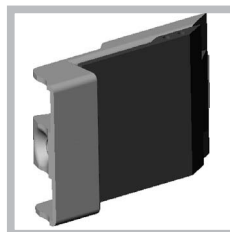
Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het bewegende gedeelte van het klemmetje (zie *afb.*);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf; zoals door de fabrikant is voorzien (zie *afb.*);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie *afb.*).

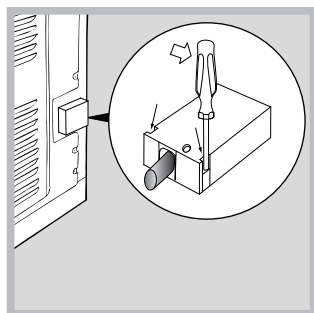
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

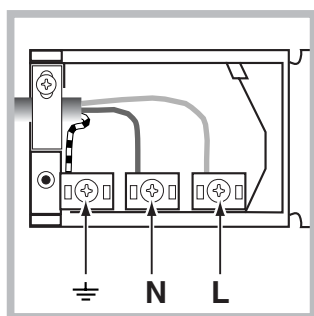
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: maak de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen  (zie afb.).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Maak het deksel van het klemmenbord dicht.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie hiernaast).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpole schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

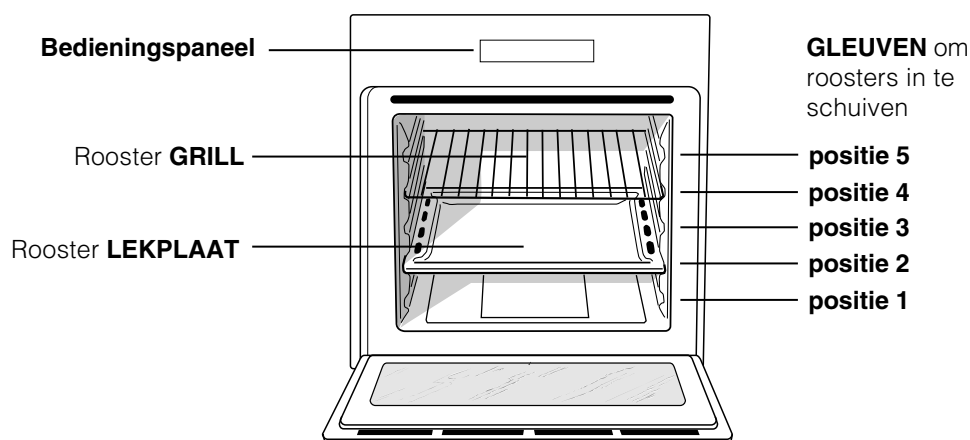
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm. hoogte 32 cm. diepte 40 cm.
Inhoud	liter 56
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60Hz maximum vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk – verwarmingsfunctie:  Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse convector Hetelucht verwarmingsfunctie:  Braden.
 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen; -89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC

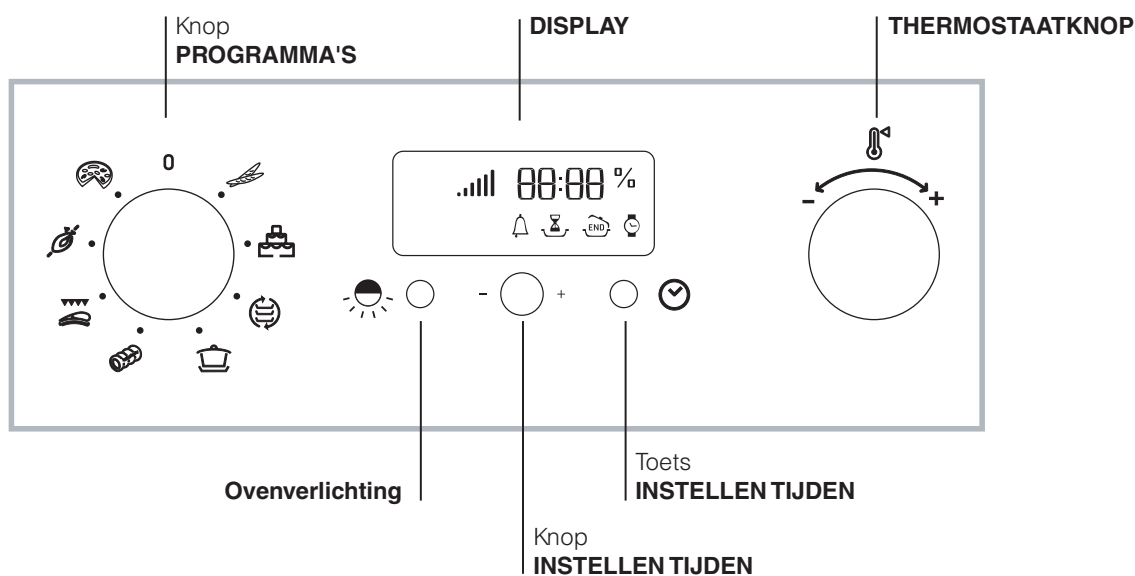
Beschrijving van het apparaat

NL

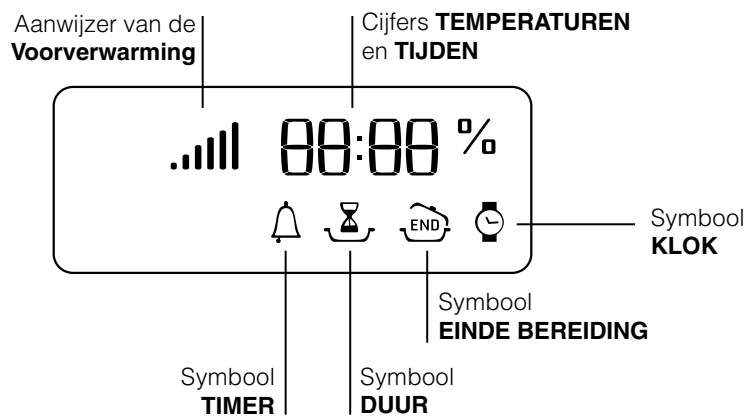
Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel



Display



! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
 3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
- Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.
3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;

- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
 - de duur en het einde van de kooktijd programmeren (zie kookprogramma's);
 - het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.
5. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen voor iedere kookfunctie van te voren ingesteld. U kunt de duur van de bereiding te veranderen (zie kookprogramma's).
 6. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het programma is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's FAST COOKING en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de toets  te drukken.

Programma's

NL

Kookprogramma's

! Alle programma's hebben een voorinstelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie "Automatische Programma's" voor details.

Programma **GEBAK OVEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (vooral taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken.

Programma **BRADEN**

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat draaien. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

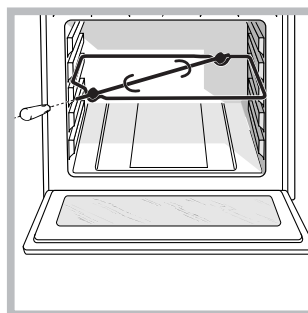
Programma **BRAADSPIT**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Deze functie is optimaal voor het braden aan het braadspit. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie paragraaf "Automatische Programma's" voor details.

Het braadspit



Voor het activeren van het braadspit (zie afb.) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in positie 1;
2. zet de steun van het braadspit op de 3e stand en steek de vleespen in het gat achterin de oven;
3. activeer het braadspit door middel van de iconen ;

! Als het programma  is gestart, zal het braadspit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

! Als u de ovendeur opent als het programma is gestart, houdt het braadspit op met draaien.

Automatische kookprogramma's

Deze programma's zijn geheel automatisch: de temperatuur en de tijdsduur kunnen vooraf worden ingesteld.

! U kunt de kooktijd variëren voor een optimaal en persoonlijk gekozen eindresultaat.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven 3 geluidssignalen horen.

! Open de ovendeur niet teneinde te vermijden dat de tijdsduur en de temperatuur van het koken in de war raken.

Programma **BROOD**

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig te volgen:

- houd u zich aan het recept;
- maximum gewicht per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl water in de lekplaat boven de ovenschaal met het deeg te plaatsen en het bakproces te beginnen in een koude oven;**
- het deeg moet voor 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen, dit hangt af van de temperatuur in het vertrek, totdat het deeg verdubbeld is van volume.

Recept voor **BROOD** :

1 bakplaat van 1000g Max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000g Max, onderste stand en in het midden
Recept voor 1000g deeg : 600g meel, 350g water, 10g zout, 25g verse gist (of 2 zakjes bakpoeder)
Procedure: Meng het meel en het zout in een grote bak.

- Week de gist met lauw water (ongeveer 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Vorm een bal en laat het voor ongeveer 1 tot 1½ uur rijzen (totdat het verdubbeld is), bedekt met een plastic vel.
- Verdeel de bal om de verschillende broden te krijgen.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Giet 1 dl koud gedistilleerd water in de lekplaat en plaats hem boven de ovenschaal met het deeg.
- Zet ze koud in de oven
- Start het kookprogramma PANE
- Aan het einde van de baktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

Programma PIZZA OVEN

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig te volgen:

- houd u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500g en de 700g liggen.
- vet de bakplaat in.

Recept voor de PIZZA :

1 bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm

Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550g : 1000g meel, 500g water, 20g zout, 20g suiker, 10cl Olijfolie, 20g verse gist (of 2 zakjes bakpoeder).

- Rijzen op kamertemperatuur : 1 uur
- In koude of warme oven zetten
- Start het programma PIZZA

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
 3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
 4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de knop PROGRAMMA'S op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BRAADSPIT, BARBECUE of BRADEN in het bijzonder wanneer u het braadspit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarmen	Aangeraden temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Gebak oven	Vruchtentaart (harde bodem)	0,5	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	1	ja	200	30-35
	Schuimgebak op 3 roosters	0,5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	1	ja	210	20-25
Multikoken	Pizza op 2 roosters		1 en 3	ja	220-230	20-25
	Vruchtentaarten (harde/zachte bodem) op 2 roosters		1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		1 en 3	ja	170	20-25
	Gebakken kip + aardappels	1+1	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	ja	200	20-30
Traditionele oven	Eend	1,5	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	1	ja	200-210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	1	ja	200	70-75
	Varkensrollade	1	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaart (harde bodem)	1	1	ja	180	30-35
Braden	Gegrilde kip	1,5	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	2	nee	210	60-75
	Varkensrollade	1	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	nee	210	40-45
	Focaccia-brood	0,5	1	ja	200	20-25
Barbecue	Makreel	1	3	nee	250	15-20
	Tong en inktvis	0,7	3	nee	250	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	3	nee	250	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	3	nee	250	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	2 of 3	nee	250	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	3	nee	250	15-20
	Worstjes	0,7	3	nee	250	15-20
	Hamburgers	n.° 4 of 5	3	nee	250	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n.° 4 of 6	3	nee	250	3-5
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	250	70-80
	Lam aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	250	70-80
Braadspit	Kip aan het spit	1,5	-	no	250	70-80
	Eend aan het spit	1,5	-	no	250	60-70

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de oven alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand “●”/“○” staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker direct beet te pakken.

- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalcontainer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde kooktijd” (*zie Programma’s*), kunnen u hierbij helpen.
- Houdt bij de functie GRATINEREN altijd de oven deur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

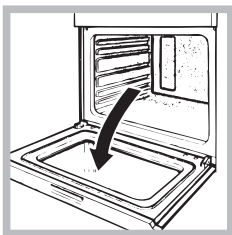
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

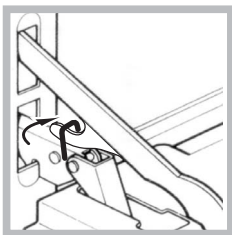
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
 - De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
 - De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- ! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

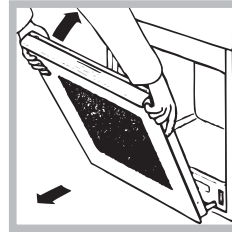
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (zie afbeelding).



2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);

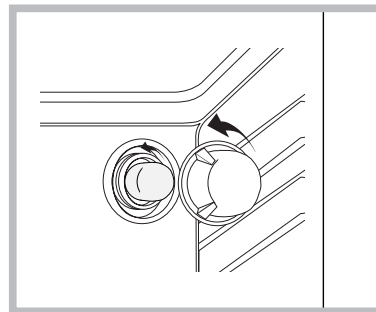


3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

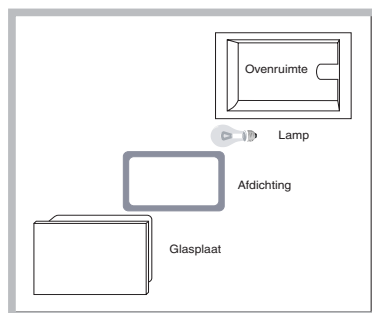
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje*:

1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).



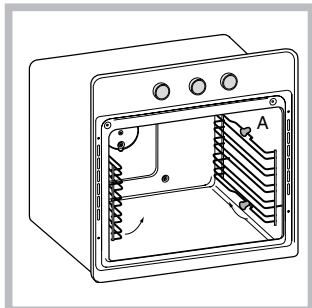
Voor het vervangen van het ovenlampje*:

1. Dient u het glazen lampenkapje los te halen met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 15W, fitting E 14. Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de afdichting op zijn plaats zit (zie afb.).

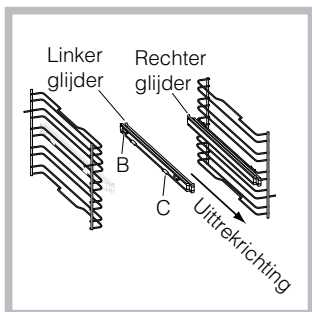
* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Montage van de Glijders-kit

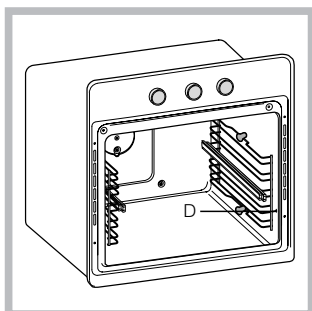
Zo monteert u de glijders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (zie afbeelding).



2. Kies het niveau waarop u de glijders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C, lettend op de uittrekriching van de glijder.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de glijders gemonteerd, in de betreffende gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Service

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door nummers. In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

DE

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 24

NL

Nederlands,
35

DE

Deutsch, 46

FP E4.1

FP 655/E BNV

Inhaltsverzeichnis

Installation, 47-48

Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 49

Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 50

Einstellung der Uhr
Einstellung des Kurzzeitweckers
Inbetriebsetzung des Backofens

Programme, 51-54

Garprogramme
Automatische Garprogramme
Garzeit-Programmierung
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 55

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 56-57

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes
Kundendienst



Scholtès

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Aufstellung

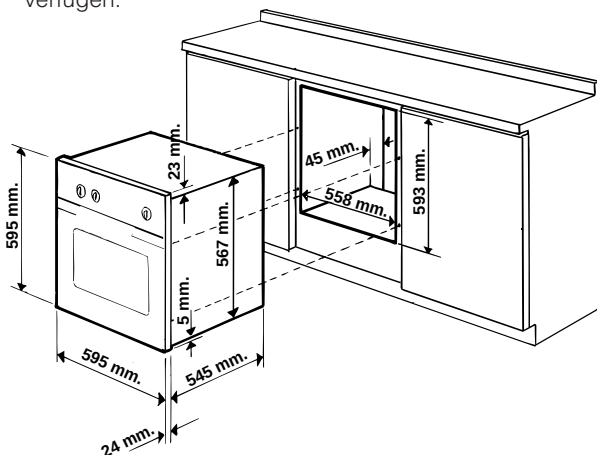
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

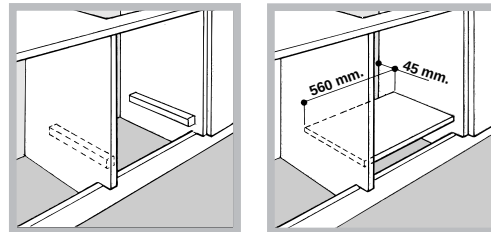
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

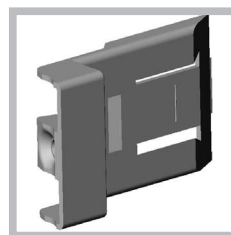
Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).

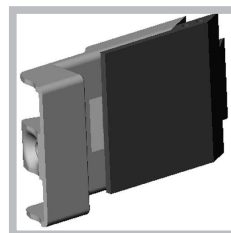


Zentrierung und Befestigung

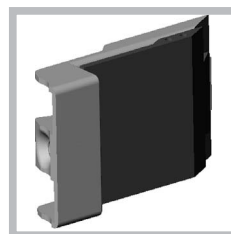
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

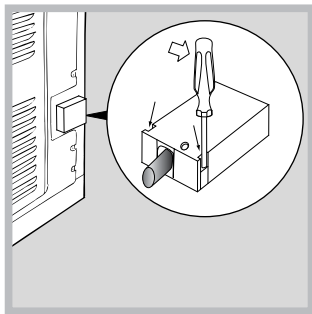
Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

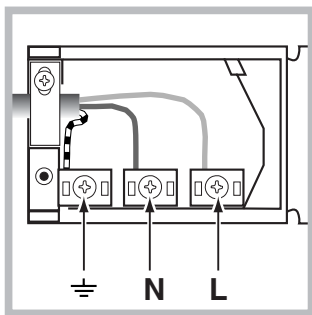
Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäuses anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- $\perp$ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün

$\perp$ (*siehe Abbildung*).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*). Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Steckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Stecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Elektrokabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

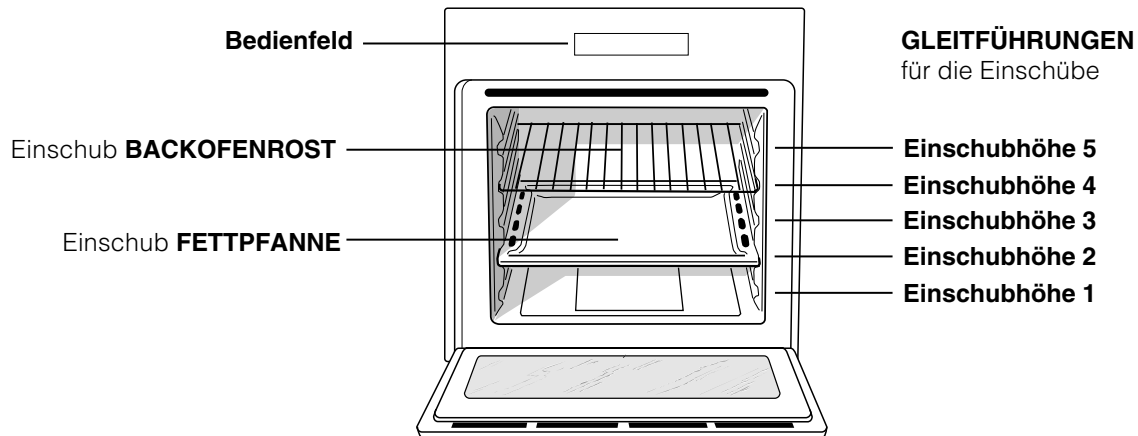
TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50/60Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304
	Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion:  Standard Plus;
	Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen - 2002/96/EC



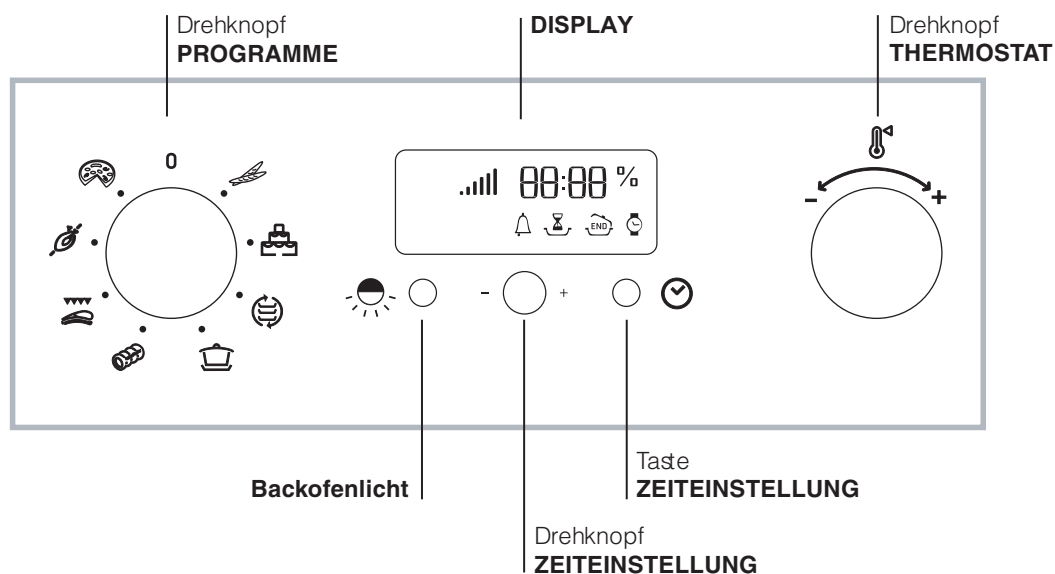
Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

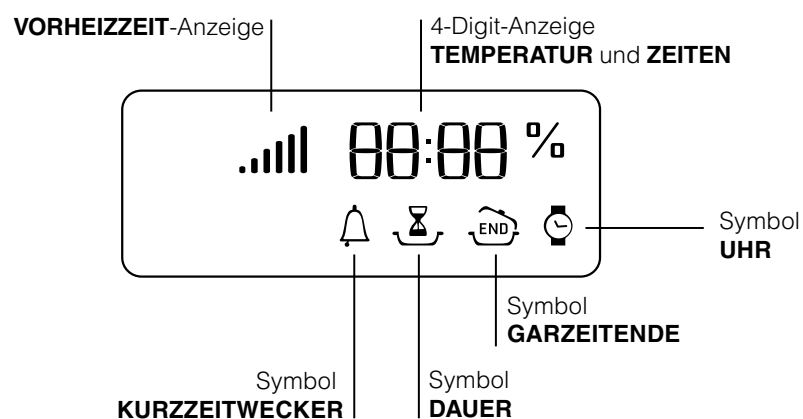
DE



Bedienfeld



Display



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für mindestens eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die ersten zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Vorheizzeit-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige  erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Änderung des Garprogramms durch Betätigen des

Drehknopfes PROGRAMME;

- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Programmierung von Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende (*siehe Garprogramme*);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

5. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt. Die Garzeit kann verändert werden (*siehe Garprogramme*);
6. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen FAST COOKING und GRILL ist kein Vorheizen vorgesehen.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Drücken der Taste  eingeschaltet werden.

Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.

Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Für Einzelheiten beziehen Sie sich bitte auf das Kapitel "Automatische Programme".

Programm **Gebäck**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **Echte Heißluft**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

Programm **BRATEN**

Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfehlen sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Grillen Sie bitte stets bei geschlossener Backofentür.

Programm **BRATSPIß**

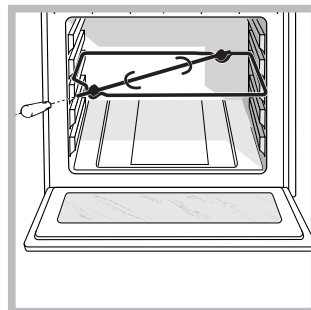
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß wird in Betrieb gesetzt. Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Bratspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Kapitel

"Automatische Programme".

Drehspieß



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung in der Backofenrückwand;
3. setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symbole  in Betrieb;

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatische Garprogramme

Diese Programme laufen vollkommen automatisch ab: Temperatur und Garzeit sind vorgegeben.

! Die Garzeit lässt sich einstellen, so dass das Endergebnis optimiert und an den eigenen Geschmack angepasst werden kann.

! Bei Erreichen der Garphase ertönen drei Tonsignale.

! Öffnen Sie die Backofentür nicht. So wird verhindert, dass die Dauer und die Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **BROT**

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** für das Backblech.
- **Vergessen Sie nicht, 1 dl Wasser in die Fettpfanne über dem Backblech mit dem Teig zu geben und starten Sie den Garvorgang bei kaltem Backofen.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1000 g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000 g Teig: 600 g Mehl, 350 g Wasser, 10 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefer)

Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen.
- Formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie bei Raumtemperatur eine bis eineinhalb Stunden gehen (bis der Teig seine doppelte Größe erreicht hat); decken Sie den Teig während des Vorgangs mit Frischhaltefolie ab.
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Geben Sie 1 dl kaltes, destilliertes Wasser in die Fettpfanne und positionieren Sie diese über dem Backblech mit dem Teig.
- Schieben Sie die Brote in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Setzen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **PIZZA**

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefer)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde.
- Schieben Sie die Pizza in den kalten oder vorgeheizten Backofen.
- Starten Sie das Garprogramm PIZZA.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol , und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol , und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

Die eingeschalteten Symbole  und  sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet. Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf die Position „0“.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen BRATSPIEß, GRILL und BRATEN – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

Grill

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gewicht (kg)	Einschubhöhe	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Gebäck	Torten	0,5	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	1	Ja	210	20-25
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	210	20-25
Standard Plus	Quiche		1 und 3	Ja	200	20-30
	Ente	1,5	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	1	Ja	180	15-20
Braten	Torten	1	1	Ja	180	30-35
	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	Nein	210	40-45
Grill	Fladen	0,5	1	Ja	200	20-25
	Makrelen	1	3	Nein	250	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	3	Nein	250	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	3	Nein	250	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	3	Nein	250	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	2 oder 3	Nein	250	15-20
	Kalbssteaks	0,8	3	Nein	250	15-20
	Bratwürste	0,7	3	Nein	250	15-20
	Hamburger	4 oder 5	3	Nein	250	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	3	Nein	250	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	Nein	250	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	Nein	250	70-80
Drehspieß	Hähnchen am Spieß	1,5	-	no	250	70-80
	Ente am Spieß	1,5	-	no	250	60-70

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Grätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.

- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte in keinem Fall, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit den normalen Siedlungsabfällen entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das durchgestrichene Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm BRATSPIß, GRILL und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.

!Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

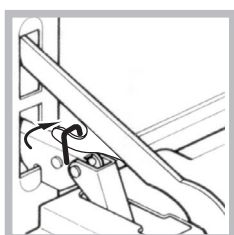
Reinigung der Backofentür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschneiden des Glases zur Folge haben können.

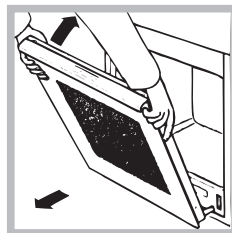
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);



2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);

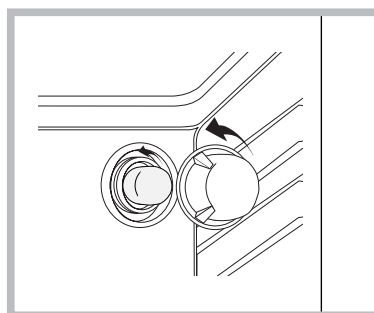


3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (siehe Abbildung). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

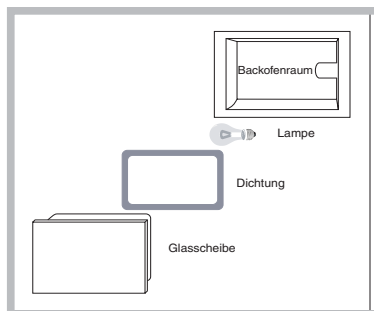


Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt*:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt*:

1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie

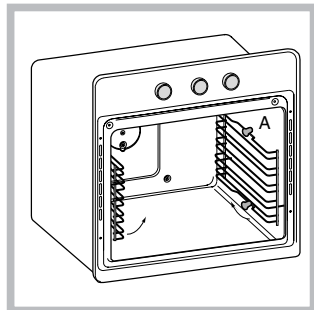


durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

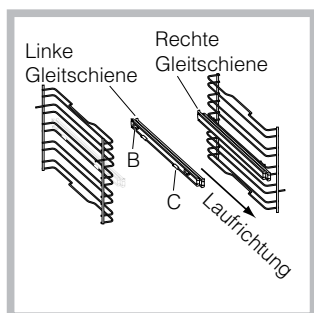
* Nur bei einigen Modellen.

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

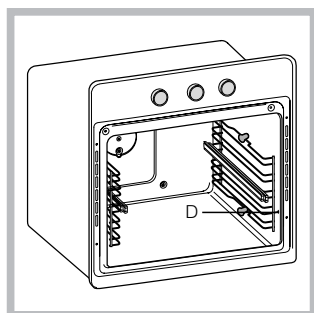
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



1. Ziehen Sie die Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus (siehe Abbildung).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenrückwand (siehe Abbildung). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren

dagegen für den rechten Rahmen.

4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Kundendienst

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern. In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.

! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

DE